

No. 49
\$16.00

Postres y Dulces

le
RADAR
REVISTA

con Harina para Hot cakes



Pasteles



TRES
ESTRELLAS



Panquesitos



Cronoles



Tronco



75599761700240
HECHO EN MEXICO
www.radarditores.com

Editada por: RADAR EDITORES,

S.A. de C.V.

Fecha de Publicación: Enero del 2001

Director General: Carlos Flores Muñoz

Editor Responsable: Germán Flores Trujillo

Director Editorial: a Idea Original: Jorge L. Álvarez Vega

Directora de Producción: Martha Álvarez Vega

Chefs: Esperanza Aguilera

Circulación: Alfredo Villegas

Coordinador de Producción: Jesús Cruz López

Gerente Administrativo: Humberto Gómez Ruiz

Diseño: Carlos Flores Galiano

Diseño Gráfico: Aldo Cabrera García

Pre-escaneo: Angeles Juárez Salazar

Corrector de Edición: Juan Carlos Negrete Romero

Asistente de Corrección: Vicente García Hernández

Fotografías de Interiores: Alejandro Vera Acho e Isabel Martínez

Relaciones Públicas: Marisela Rosales Barrera

Suscripciones y Ventas: Alejandra César Garduño

Correo Electrónico: radar@data.net.mx

Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 156

Col. Santa María La Ribera

C.P. 06400 Tels.: 55-47-42-79

y 55-41-29-71 Fax: 55-47-66-59

Fotomecánica de Portada e Interiores: Ediciones y Recursos, S.A. de

C.V., Tel. 55-47-12-83

Impresión de Portada e Interiores: Editorial Mina, S.A. de C.V.,

Tokio 424, Col. Portales,

México, D.F., C.P. 03300

Tel.: 55-95-08-13

Fax: 55-95-09-53

PP-DP-025059

Registro Sapomex: Certificado de

Licitud de Título: 8635

Certificado de

Licitud de Contenido: 6664 exp. 1/432/95/1788 con

fecha del 1/jul/96

No. de Reserva de

Derechos al Uso Exclusivo: 002384/95 con fecha del

7/sept/95

Distribución D.F. y

Zona Conurbada: Unión de Expendedores y

Vendedores de los Periódicos

de México, A.C. Guerrero 50

Col. Guerrero, C.P. 06350

Tels.: 55-91-10-00 y

55-91-13-01

Por medio del Despacho

Everardo Flores y Hnos.

CODIPLYRSA de C.V.,

Norte 35 No. 780-A

Col. Industrial Vértigo, Deleg.

Azcapotzalco, C.P. 02300

Tel.: 55-87-32-93

Locales Cerrados: DIMSA, Mariano Escobedo

No. 218, Col. Anáhuac

Ventas de Publicidad:

Comercializadora DOWI, S.A. de C.V.

Tels.: 56-89-78-26 y 55-49-06-00

Fax: 56-89-72-07

México, D.F.

Correo Electrónico:

comdovindjv@compuserve.com.mx

La revista **Postres y Dulces** investiga sobre

la seriedad de sus anunciantes, pero no se

responsabiliza del contenido de los anuncios

ni de las ofertas realizadas por los mismos.

Ello es responsabilidad de los autores.

Editorial	2
Introducción (Pasta Básica)	3
Hot Cakes Tradicionales de Vainilla	4
Hot Cakes de Chocolate	5
Panquecitos	6
Canasta	7
Camisa	8
Rosca Bicolor	9
Brazo Gitano	10
Libro de Primera Comunión	12
Muffins con Manzana y Zanahoria	13
Pastel de Chocolate Selva Negra	14
Pan de Muerto	16
Rosca de Reyes	17
Volteado de Piña	18
Tronco de Cereza	19
Pastel de Tres Leches al Rompope	20
Panqué de Maíz con Pasas y Nuez	21
Rosca Marmoleada	22
Pay de Queso con Blueberry	23
Pastel de Amaretto	24
Rosca Rellena de Cerezas	25
Pastel de Crepas con Mousse de	
Chocolate Combinado	26
Conitos de Crepas con Crema	
Pastelera de Vainilla	27
Saint Christophe	28
Pastel de Chocolate Tres Estrellas	29
Pastel Infantil El Payasito	30

INTRODUCCIÓN

asta Básica

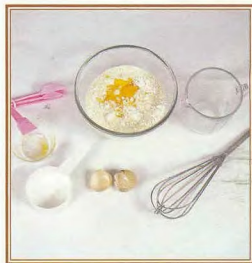
Ingredientes

- 1 taza de harina para hot cakes, tradicional
- 3/4 de taza de leche
- 1 huevo
- 1 cucharada de mantequilla derretida



Manera de preparar

1. Licúe o bata los ingredientes hasta que desaparezcan los grumos, deje reposar unos minutos.
2. Caliente una sartén a flama baja y ponga un poco de mantequilla para engrasar un poco.
3. Vacíe la mezcla para formar los hot cakes del tamaño que guste, voltee el hot cake cuando se llene de burbujas y las orillas se vean secas.
4. Cueza del otro lado hasta que se dore ligeramente.
5. Sirva la cantidad deseada y decore al gusto.



Hot Cakes Tradicionales de Vainilla

Ingredientes

- 1 taza de harina para hot cakes, tradicional
- 1/4 de taza de leche
- 1 cucharada de mantequilla derretida
- 10 ml de vainilla

Manera de preparar

1. Licúe o bata todos los ingredientes hasta que desaparezcan los grumos, deje reposar unos minutos.
2. Caliente una sartén a flama baja y ponga un poco de mantequilla para engrasar un poco.
3. Vierta la mezcla para formar el hot cake del tamaño que desee.
4. Voltee el hot cake cuando se llene de burbujas y las orillas se vean secas.
5. Cocine del otro lado hasta que se dore ligeramente. Sirva la cantidad deseada y decore al gusto.

Hot Cakes de Chocolate

Manera de preparar

Ingredientes

- 135 g de harina para hot cakes, tradicional
- 3/4 de taza de leche
- 1 huevo
- 1 cucharada de mantequilla derretida
- 15 g de cocoa
- 100 g de cobertura oscura, fundida

1. Licúe o bata la harina, la leche, el huevo, la mantequilla y la cocoa hasta que desaparezcan los grumos.
2. Deje reposar unos minutos la mezcla.
3. Caliente una sartén a flama baja y ponga un poco de mantequilla para engrasar un poco.
4. Vierta la mezcla para formar el hot cake del tamaño que desee.
5. Voltéelo cuando se llene de burbujas y se vean las orillas secas. Cocine del otro lado hasta que se dore ligeramente, sirva la cantidad deseada y decore como guste o con un poco de cobertura oscura, fundida y fría.



anquecitos



Ingredientes

- 300 g de harina para hot cakes,
tradicional
- 150 ml de aceite
- 4 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1 taza de leche

Manera de preparar

1. En una batidora o licuadora, integre todos los ingredientes.
2. Bata hasta que desaparezcan todos los grumos, vierta en moldes o en capacillos la porción deseada.
3. Puede agregarles nuez, chispas de chocolate o almendras enharinadas.
4. Se hornean a 180°C por 30 minutos.

Tip:

Si utiliza capacillos, se denominan Mantecadas.



Canasta

Ingredientes

5	huevos
60	g de azúcar glass
100	g de harina para hot cakes, ligerita
25	g de fécula de maíz
50	g de mantequilla fundida
1/2	cucharada de esencia de almendra
1/4	de cucharada de polvo para hornear
15	ml de agua caliente
25	g de azúcar granulada

Para el Decorado de la Canasta:

500	g de chantilly de chocolate
750	g de pasta de mazapán de almendra
	Colores vegetales al gusto
	Listón, el necesario

Para la Pasta de Mazapán de Almendra:

350	g de polvo de almendra
350	g de azúcar glass
2	claras de huevo
10	ml de esencia de almendra
	Colores vegetales verde y rojo

Manera de preparar

La Pasta de Mazapán de Almendra:

1. Integre el polvo de almendra, el azúcar glass, la esencia y las claras hasta formar una pasta homogénea.
2. Pinte porciones de verde y otras de rojo para formar las fresas.

El Pastel:

1. Bata los huevos completos con el azúcar glass y el azúcar granulada, así como el agua caliente y la esencia de almendra hasta que tome punto de cordón.
2. Integre la mantequilla fundida y fría de forma envolvente. También integre la harina con el polvo para hornear y la fécula de maíz de manera envolvente.
3. Vacíe a un molde cuadrado, engrasado y enharinado.
4. Hornee a 180°C por 30 minutos, deje enfriar, desmolde y decore en forma de canasta.

Montaje del Pastel:

1. Desmolde la base del pan. Con un cuchillo ahueque un poco el pan, quitándole un poco de migajón.
2. Barnice el perímetro del pan con mermelada de chabacano colada. Espolvoree su mesa con fécula de maíz, extienda un poco de mazapán natural con un rodillo y córtelos a la medida de los lados del pan. Pegue el mazapán cortado hasta cubrir los 4 lados.
3. Con la crema chantilly de chocolate, forme el tejido de la canasta, utilizando la duya No. 67, dándole el dibujo que su creatividad le indique.
4. Forme la asa con una tira de cartón forrada con el listón de su preferencia, le sugerimos con listón dorado. Adorne la asa con unos moños a los lados.
5. Rellene su canasta con las fresas hechas a base de pasta de mazapán, dándoles la forma con las manos.



Camisa

Ingredientes

300	g de harina para hot cakes, ligerita
300	g de mantequilla
1/2	taza de leche condensada
8	huevos
1	cucharadita de polvo para hornear
1/2	taza de jugo de naranja
	Ralladura de 2 naranjas
75	g de fécula de maíz
25	g de mermelada de chabacano
	Crema mousseline para el relleno
	Fondant para decorar

Para la Crema Mousseline:

500	ml de leche
60	g de fécula de maíz
2	yemas
125	g de azúcar
100	g de mantequilla
20	ml de licor de naranja

Para el Fondant:

125	g de glucosa
30	ml de glicerina
50	g de manteca vegetal
30	g de grenetina
150	ml de agua

Manera de preparar

El Pan:

1. Bata la mantequilla con la leche condensada hasta cremarlas, integre las yemas y la ralladura hasta que esponjen.
2. Añada la harina, el polvo para hornear y la fécula de maíz al batido, alternando con el jugo de naranja en forma envolvente.
3. Integre las claras en forma de turrón, suavemente.
4. Vacíe en un molde rectangular engrasado y enharinado, hornee a 180°C por 30 minutos.

La Crema de Mousseline:

1. Ponga a hervir la leche con el 50% del azúcar.
2. Mezcle la fécula de maíz con el resto del azúcar y los huevos.
3. Bata hasta incorporar.
4. Agregue la mezcla anterior a la leche hirviendo sin dejar de mover.
5. Deje hervir hasta que espese, añada la mantequilla, deje enfriar e incorpore el licor.

El Fondant:

1. Hidrate la grenetina con el agua y ponga a baño María todos los ingredientes, no deje de mover hasta que esté transparente.
2. Haga una fuente con el azúcar cernida, incorpore al centro y caliente el líquido anterior.
3. Amase con las manos hasta obtener una consistencia suave y tersa.

Montaje del Pastel:

1. Corte el pan en dos capas, una de ellas se rellena con la crema mousseline, coloque encima de ésta la otra capa y cúbrala con mermelada de chabacano colada.
2. Pinte el fondant del color que guste, extiéndalo con fécula de maíz y cubra el pan.
3. Decore en forma de camisa, déle brillo con clara de huevo.
4. Para formar el cuello y la corbata, utilice los dibujos que se presentan en esta página, y cúbralos de fondant blanco para el cuello y azul para la corbata (o del color de su preferencia).



Rosca Bicolor

(Rinde 10 porciones)

TRES
ESTRELLAS

Ingredientes:

Para el pan de chocolate:

- 2 tazas de harina de **HOT CAKES CHOCOLATE TRES ESTRELLAS**
- 1 y 1/2 tazas de leche
- 2 huevos
- 2 cucharadas de mantequilla derretida

Para el pan de vainilla:

- 3 tazas de harina de **HOT CAKES TRES ESTRELLAS**
- 1 y 1/2 tazas de leche
- 2 huevos
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1/2 taza de azúcar

Para decorar:

- 8 fresas
- 1 taza de chispas de chocolate rosa
- 4 fresas en rebanadas
- 1 taza de crema chantilly
- 1 molde de rosca de 23 cm de diámetro y 8 cm altura
- Mantequilla para engrasar el molde
- Harina para enharinar

Manera de preparar:

Preparación del pan de chocolate:

- 1. Mezcle la harina para **HOT CAKES CHOCOLATE TRES ESTRELLAS** y los demás ingredientes con la batidora en velocidad baja durante 1 minuto.

Preparación del Pan de Vainilla

- 2. Repita la operación anterior con la harina para **HOT CAKES TRES ESTRELLAS** y los demás ingredientes para la pasta de vainilla.
- 3. Engrase y enharine el molde, vierta toda la mezcla de chocolate y posteriormente la de vainilla.
- 4. Hornee a 180°C por 25 minutos.
- 5. Desmolde con cuidado y deje enfriar.
- 6. Mientras tanto, funda en baño María las chispas de chocolate y bañe las fresas hasta la mitad, déjelas secar sobre una charola.
- 7. Decore el contorno de la rosca con crema chantilly, acomode las fresas rebanadas en las paredes y finalmente, en el centro las fresas con chocolate.



Brazo Gitano

Ingredientes

- 5 yemas
- 80 g de azúcar
- 5 claras
- 80 g de harina para hot cakes, ligerita
- 20 g de fécula de maíz

Para la Crema de Mandarina:

- 1/2 litro de jugo de mandarina
- 125 g de azúcar
- 50 g de fécula de maíz
- 2 huevos

Manera de preparar

El Pan:

1. Bata las yemas con la mitad del azúcar hasta obtener punto de listón y blanquear.
2. Bata las claras a punto de turrón y el resto del azúcar hasta formar merengue.
3. Mezcle los dos batidos suavemente; incorpore la harina y la fécula de maíz en forma envolvente.
4. Extienda la mezcla en una charola engrasada y con papel de estraza también engrasado.
5. Hornee a 180°C por 20 minutos.

La Crema de Mandarina:

1. Ponga a hervir el 50% del jugo de mandarina con el 50% del azúcar.
2. Mezcle en un tazón el 50% restante del azúcar y el resto del jugo de mandarina, la fécula de maíz y el huevo.
3. Incorpore la mezcla anterior al jugo hirviendo; deje al fuego hasta que espese.
4. Quitela del fuego y póngale un poco de mantequilla.

Montaje del Pastel:

1. Sobre un papel de estraza ponga un poco de azúcar; coloque la plancha del pan.
2. Extienda la crema de mandarina sobre la superficie del pan.
3. Con la ayuda del papel de estraza enrolle el pan. Sobre éste espolvoree azúcar glass y decore con gajos de mandarina.



Libro de Primera Comunión

Ingredientes

Para el Pan:

8	huevos
300	g de azúcar
400	g de harina para hot cakes, ligerita
10	ml de esencia de nuez

Para el Envinado:

1	lata de leche condensada
1	lata de leche evaporada
250	g de crema
250	ml de leche
10	ml de esencia de nuez
	Ron al gusto

Para el Relleno:

1	lata de duraznos en almíbar
100	g de nuez picada

Para la Crema:

1	litro de crema para batir
75	g de azúcar

Manera de preparar

El Pan:

1. Bata las claras a punto de turrón, agregue el azúcar poco a poco y bata hasta formar merengue.
2. Agregue las yemas una a una con la esencia de nuez.
3. Incorpore la harina en forma envolvente.
4. Vacíe a un molde rectangular engrasado y con papel de estraza también engrasado.
5. Hornee a 180°C por 30 minutos y deje enfriar.

El Envinado:

1. Licúe todos los ingredientes.

La Crema:

1. Bata la crema e integre el azúcar poco a poco.
2. Siga batiendo hasta formar picos.

Montaje del Pastel:

1. Corte el pan en dos capas. En una de las superficies, que servirá de base, esparsa un poco de envinado hasta que quede húmeda la base, cubra con la crema para batir y póngale los duraznos en rebanadas y la nuez picada.
2. Coloque la otra capa de pan sobre la anterior, y vuelva a envinar hasta que quede húmeda, cubra con crema y decore en forma de libro. Con un tenedor o peine para decorar, se simulan las rayas de las hojas del libro y los renglones.
3. Decore con uvas o al gusto.



Muffins con Manzana y Zanahoria

Ingredientes

150	g de manzana rallada con cáscara
100	g de zanahoria rallada sin cáscara y cruda
150	g de crema agria
50	g de azúcar mascabada
3	huevos
1	cucharada de vainilla
1	pizca de sal
150	g de harina para hot cakes, integral
1/4	de cucharada de bicarbonato
1/4	de cucharadita de polvo para hornear
20	g de salvado
20	g de avellana tostada y picada

Manera de preparar

1. Mezcle la manzana, la zanahoria y las avellanas.
2. Aparte, bata los huevos, la vainilla, el azúcar, la sal y la crema agria.
3. Junte las dos mezclas bien, después integre la harina, el bicarbonato, el polvo para hornear y el salvado en forma envolvente, para que forme una pasta homogénea.
4. Reparta la mezcla en capacillos blancos.
5. Hornee a 180°C por 25 minutos.





pastel de Chocolate Selva Negra

Manera de preparar

Ingredientes

200	g de mantequilla
175	g de harina para hot cakes, ligerita
50	g de fécula de maíz
20	g de cocoa
5	huevos
125	g de crema
1/4	de cucharadita de sal
150	g de azúcar
1/2	cucharadita de polvo para hornear
450	g de cerezas negras
	Hojuelas de chocolate al gusto
	Azúcar glass, también al gusto

Para la Crema:

750	g de crema para batir
50	g de azúcar

Para el Jarabe:

500	ml de agua
125	g de azúcar
	Ron al gusto

1. Acreme la mantequilla con el azúcar, la sal y la cocoa a punto de pomada.
2. Agregue las yemas una a una hasta esponjar, integre las harinas y el polvo para hornear, alternando con la crema en forma envolvente.
3. Añada las claras previamente batidas a punto de turrón suavemente, vierta en un molde redondo, engrasado y enharinado, hornee a 180°C por 30 ó 40 minutos.
4. Saque del horno y deje enfriar.

La Crema:

1. Bata la crema para batir hasta que esponje e integre el azúcar poco a poco.
2. Siga batiendo un poco más hasta formar picos.

El Jarabe:

1. Hierva el agua con el azúcar, deje enfriar y añada el ron, a su gusto.

Montaje del Pastel:

1. Corte el pan en dos capas, envine una de ellas, cúbrala con crema y colóquela las cerezas negras.
2. Póngale encima la otra parte del pan, también debe envinarla. Cubra la superficie con crema.
3. Decore con hojuelas de chocolate, azúcar glass, un pompón de crema y una cereza.





an de Muerto

Ingredientes

- 250 g de harina de trigo
- 250 g de harina para hot cakes, ligerita
- 20 g de azúcar
- 10 g de sal
- 10 g de leche en polvo
- 150 g de mantequilla
- 5 huevos
- 25 ml de agua
- 1 cucharada de esencia de azahar
- 6 g de levadura

Manera de preparar

1. Haga una fuente con las harinas y la levadura por fuera. Incorpore al centro el azúcar, la sal, la leche y los huevos, amase hasta obtener un premezclado.
2. Agregue el agua poco a poco y siga amasando hasta lograr una masa semi-elástica.
3. Incorpore la mantequilla poco a poco hasta integrarla; siga amasando hasta lograr una masa suave, lisa y elástica.

Añada la esencia de azahar. Continúe amasando un poco más hasta integrar la esencia.

4. Deje reposar en una charola engrasada con aceite, refrigere 24 horas aproximadamente.
5. Saque la masa del refrigerador, reserve 25 g. Bolear en forma de pan de muerto. A la masa reservada agréguele un poco de harina hasta que quede un poco más firme para que forme los huesitos del pan, con los que se termina el decorado del mismo. Ponga a levar hasta que doble su volumen.
6. Hornee a 180°C por 25 minutos, saque del horno, barnice con mantequilla y espolvoree con azúcar.



Rosca de Reyes

Ingredientes

250	g de harina de trigo
250	g de harina para hot cakes, ligerita
20	g de azúcar
10	g de sal
1	cucharadita de leche en polvo
150	g de mantequilla
4	huevos
1/4	de taza de jugo de naranja
	Ralladura de una naranja y ralladura de un limón
6	g de levadura
3	muñecos
100	g de fruta cristalizada para relleno
	Fruta cristalizada para decorar al gusto (higos, acitrónes de colores, cerezas)

Para la Pasta que adorna la Rosca de Reyes:

75	g de harina de trigo
25	g de azúcar glass
25	g de manteca vegetal
1	huevo
1/4	de cucharadita de polvo para hornear

Manera de preparar

El Adorno de la Rosca:

1. Acreme la manteca vegetal con el azúcar glass y agréguele el huevo, siga batiendo.
2. Enseguida añada la harina en forma envolvente, forme una pasta y quedará lista para la decoración.

La Rosca de Reyes:

1. Haga una fuente con las harinas y la levadura por fuera.
2. Incorpore al centro el azúcar, la sal, la leche y el huevo. Amase hasta obtener un premezclado; agregue el jugo de naranja poco a poco y siga amasando hasta obtener una masa semielástica.
3. Poco a poco, añada la mantequilla, mientras siga amasando hasta obtener una masa suave, lisa y elástica. Agregue las ralladuras y deje reposar en una charola engrasada con aceite. Refrigere 24 horas aproximadamente.
4. Saque la masa del refrigerador y extiéndala con un rodillo para formar un rectángulo, esparsa la fruta cristalizada, los muñecos debe distribuirlos en la parte superior del rectángulo. Enrolle de arriba hacia abajo y jale para apretar bien. Para formar la rosca, junte los dos extremos, colóquela en una charola y déjela fermentar hasta que doble su volumen, en un lugar tibio o arriba de su horno.
5. Barnice con huevo y decore con la pasta los extremos de la rosca. Hornee a 180°C durante 25 minutos, sáquela del horno y déjela enfriar.
6. Abrillántela con brillo o mermelada de chabacano, coloque la fruta cristalizada en forma decorativa y vuelva a barnizarla, queda lista como se muestra en foto.



Volteado de Piña

Ingredientes

- 250 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 250 g de harina para hot cakes, ligerita
- 1 pizca de sal
- 5 huevos
- 50 ml de jugo de piña
- 6 cerezas
- 3 rebanadas de piña
- 50 g de azúcar mascabada
- 100 g de mantequilla para engrasar el molde
- Papel encerado, el necesario

Manera de preparar

1. Bata la mantequilla con el azúcar y la sal hasta acremar o hasta que blanquee.
2. Integre los huevos uno a uno hasta que esponje, agregue la harina en forma envolvente, alternando con el jugo de piña.
3. Vacíe a un molde de rosca que engrasará con mantequilla y cubrirá con papel encerado, vuelva a engrasar con mantequilla el papel encerado, espolvoree con el azúcar mascabada. Coloque las rebanadas de piña y las cerezas decorativamente.
4. Vacíe la mezcla del pan y hornee a 200°C por 30 minutos. Saque del horno, deje enfriar y abrillante con brillo o mermelada de chabacano.



Tronco de Cereza

(Rinde 15 porciones)



Ingredientes:

Para el pan de chocolate:

- 3 tazas de harina de **HOT CAKES CHOCOLATE TRES ESTRELLAS**
- 2 y 1/4 de tazas de leche
- 3 huevos
- 3 cucharadas de mantequilla derretida

Para rellenar y decorar:

- 100 g de cerezas negras finamente picadas (relleno)
- 3 cerezas negras
- 3 tazas de crema para batir
- 3/4 de taza de azúcar
- 3 hojitas de hierbabuena
- Color vegetal rosa
- 1 charola de 35 x 45 cm
- 2 Mantequilla para engrasar la charola
- 2 pliegos de papel de estraza

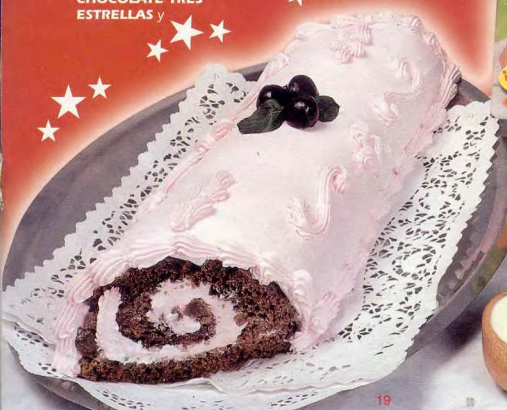
los demás ingredientes con la batidora en velocidad baja durante 1 minuto.

2. Engrase la charola, coloque el papel y vuelva a engrasar, vierta toda la mezcla de chocolate cuidando de que quede pareja. Hornee a 180°C por 25 minutos.
3. Ya fuera del horno, tápela con otra charola y déjela así hasta que se enfríe. Desmolde sobre otro papel de estraza y retire el que tenía, vuélvala a voltear para que la costra del pan quede hacia arriba.
4. Mientras tanto, bata la crema bien fría con el azúcar hasta que quede firme y manejable, agregue un poco de color.
5. Unte toda la superficie con una capa gruesa de crema y esparza las cerezas, enrolle con la ayuda del papel apretando perfectamente y refrigere por 1 hora. Retire el papel y coloque el rollo en una charolita, corte los extremos en diagonal, cubra perfectamente con la crema sin cubrir los extremos. Decore con manga y duya rizada con la crema restante y dé un toque con las cerezas y la hierbabuena.

Manera de preparar:

Preparación del pan de chocolate:

1. Mezcle la harina de **HOT CAKES CHOCOLATE TRES ESTRELLAS** y





pastel de Tres Leches al Rompope

Ingredientes

- 225 g de harina para hot cakes, ligerita
- 50 g de fécula de maíz
- 1/4 de taza de rompope
- 225 g de azúcar
- 7 huevos

Para el Envinado de 3 Leches:

- 1/4 de lata de leche condensada
- 1/2 lata de leche evaporada
- 125 g de crema
- 125 ml de leche
- 250 ml de rompope
- 1 raja de canela

Relleno:

- Duraznos al gusto

Para el Chantilly:

- 1 kg de chantilly
- Esencia de rompope al gusto

Manera de preparar

1. Bata las claras a punto de turrón, agregue el azúcar poco a poco y bata hasta formar un merengue.
2. Agregue las yemas una a una. Suavemente integre las harinas, alternando con el rompope en forma envolvente.
3. Vacíe en el molde deseado, engrasado y enharinado.
4. Hornee a 180°C por 25 minutos.

El Envinado de 3 Leches:

1. Ponga a hervir los ingredientes. Cuando esté frío, retire la raja de canela e intégrele el rompope.

El Chantilly:

1. Bata el chantilly con la esencia de rompope hasta integrar.

Montaje del Pastel:

1. Corte el pan en 2 capas. En la superficie de la base, esparsa un poco de envinado.
2. Cubra la base con chantilly y duraznos, coloque la otra capa de pan y repita la operación. Cubra con chantilly y decore al gusto.



Panqué de Maíz con Pasas y Nuez

Ingredientes

- 100 g de harina para hot cakes,
tradicional
- 100 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 50 g harina de maíz
- 6 huevos
- 1/2 cucharada de polvo para hornear
- 100 g de mantequilla
- 1/4 de taza de leche
- Nueces y pasas al gusto

Manera de preparar

1. Bata la mantequilla con el azúcar y la sal hasta acremar.
2. Ponga las yemas una a una hasta esponjar.
3. Cierna las harinas con el polvo para hornear e intégrelas de forma envolvente alternando con la leche.
4. Agregue las claras batidas a punto de turrón, hágalo suavemente.
5. Añada las nueces y las pasas enharinadas de manera envolvente.
6. Vierta en el molde de panqué, engrasado y enharinado.
7. Hornee a 180°C por 35 minutos.
Decore con brillo, pasas y nueces.



Rosca Marmoleada

Ingredientes

100	g de azúcar
50	g de cobertura picada y fundida
7	claras
150	g de harina tradicional
15	g de cocoa
125	g de mantequilla
1/2	cucharadita de polvo para hornear
1	cucharada de vainilla
7	yemas
50	g de harina de trigo

Manera de preparar

1. Acreme la mantequilla con el azúcar y la vainilla.
2. Integre las yemas hasta que esponje un poco, ponga la harina tradicional, el polvo para hornear y la harina de trigo de forma envolvente.
3. Por último, añada las claras en forma de nieve, suavemente.
4. Divida la pasta en dos partes iguales. A una porción póngale la cobertura fundida y la cocoa en forma envolvente. La otra parte queda con el sabor vainilla.
5. Vierta en un molde de rosca engrasado y enharinado, alterne las mezclas de sabores, vainilla-chocolate, chocolate-vainilla, y hornee a 180°C por 30 minutos.
6. En frío, se decora con azúcar glass.



Pay de Queso con Blueberry

Ingredientes

Para la Pasta del Pay:

- 150 g de harina para hot cakes, tradicional
- 70 g de mantequilla
- 1 cucharada de leche condensada
- 1 huevo
- 1 pizca de sal
- 1 frasco chico de blueberry (arándanos)

Para el Relleno:

- 180 g de queso crema
- 1 huevo y medio
- 1/2 lata de leche condensada

Manera de preparar

El Pay:

1. Mezcle la harina, la sal y la mantequilla en forma de arena con la ayuda de una raspa o con un tenedor.
2. Agregue la leche condensada y el huevo en forma envolvente.
3. Incorpore hasta formar una pasta.

El Relleno:

1. Bata todos los ingredientes en la licuadora hasta incorporar todo bien.

Montaje del Pay:

1. Extienda la pasta con un rodillo a un grosor de 3 mm.
2. Ponga la pasta en un molde para pay.
3. Vacíe el relleno a la pasta y hornee a 180°C por 30 minutos.
4. Deje enfriar; cubra la superficie con mermelada de blueberry y decore al gusto.



astel de Amaretto

Ingredientes

- 1 huevo
- 4 yemas
- 110 g de azúcar
- 25 g de mantequilla, fundida y fría
- 40 g de harina de hot cakes, tradicional
- 1 raspadura de limón
- 25 g de cocoa
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear

Para la Trufa:

- 200 g de cobertura oscura, picada
- 100 g de crema fresca
- 40 g de mantequilla
- Licor de amaretto al gusto

Para el Jarabe:

- 125 g de azúcar
- 500 ml de agua
- Licor de amaretto al gusto

hornear a 180°C por 25 minutos.

Las Trufas:

1. En un recipiente ponga a hervir la crema, cuando suelte el hervor retírela del fuego e incorpore la cobertura oscura y la mantequilla.
2. Deje enfriar y por último, póngale el licor de amaretto.

El Jarabe:

1. Ponga al fuego el agua con el azúcar, cuando hierva retírela, déjela enfriar y póngale el licor de amaretto.

Montaje del Pastel:

1. Corte el pan en 2 capas, envine la base y rellénela con trufa.
2. Coloque la otra parte del pan sobre la base rellena y envínela también, cubra con la trufa y decore al gusto.

Manera de preparar

El Pan:

1. Bata las yemas y el huevo con el azúcar hasta que tomen punto de cordón.
2. Mezcle la ralladura de limón y la mantequilla (fundida y fría) en forma envolvente, añada lentamente las claras batidas previamente a punto de turrón.
3. Por último, agregue la harina con el polvo para hornear en forma envolvente.
4. Vierta en un molde engrasado y enharinado,



Rosca Rellena de Cerezas

Ingredientes

Para el Pan:

200	g de mantequilla
150	g de azúcar
5	huevos
250	g de harina para hot cakes, ligerita
1	cucharadita de polvo para hornear
125	ml de jugo de cerezas
60	ml de ron

Para la Crema de Cerezas:

250	ml de leche
2	huevos
25	ml de kirsh (licor de cerezas)
25	ml de jugo de cereza
25	g de cereza molida
25	g de fécula de maíz
10	g de grenetina
125	g de azúcar

Para el Glaseado:

250	g de azúcar glass, cernida
1	clara de huevo
	El jugo de medio limón
20	ml de leche

Manera de preparar

El Pan:

1. Bata la mantequilla con el azúcar hasta que acreme o baje de color.
2. Integre las yemas una a una hasta esponjar un poco.
3. Incorpore la harina con el polvo para hornear alternando con el jugo de cereza y el ron en forma envolvente.
4. Agregue las claras batidas previamente en forma de turrón, hágalo suavemente.
5. Vacíe la mezcla a un molde de rosca, engrasado y enharinado.
6. Hornee a 180°C por 30 minutos.

La Crema:

1. En un recipiente, integre la leche, el huevo, la fécula de maíz, el azúcar y ponga a fuego bajo hasta que espese, sin dejar de mover.
2. Retire del fuego, deje enfriar, agregue cerezas molidas y el jugo de cerezas.
3. Hidrate la grenetina con el licor de cerezas (kirsh) y póngala a baño María hasta disolverla. Intégrela a la crema.

El Glaseado:

1. Bata un poco la clara e incorpore el azúcar glass poco a poco, alternando con el jugo de limón y la leche hasta formar el glaseado.

Montaje del Pastel:

1. Parta la rosca en 2 capas, quite un poco de migajón del centro y rellene ambas capas con la crema de cereza. Junte las dos partes de la rosca, cúbralas con el glaseado y decore con cerezas.





Pastel de Crepas con Mousse de Chocolate Combinado

Ingredientes

- 1 taza de harina para hot cakes, ligerita
- 1 taza de leche
- 2 pizcas de sal
- 50 g de mantequilla fundida y tibia
- 2 huevos

Para el Mousse de Chocolate:

- 125 ml de leche
- 1/2 cucharada de vainilla
- 10 g de grenetina
- 200 g de crema batida
- 2 yemas
- 30 ml de ron
- 200 g de cobertura oscura y blanca

Manera de preparar

El Pan:

1. Licúe todos los ingredientes, deje reposar la mezcla por 10 minutos.
2. Caliente una sartén y úntele un poco de mantequilla.
3. Vierta un poco de la mezcla en la sartén, debe ladearla para que cubra bien el fondo.

El Mousse de Chocolate:

1. Se trabajan dos recetas: una de cobertura oscura y la otra de cobertura blanca por separado, tome en cuenta que los ingredientes corresponden a una sola receta que puede ser la de mousse de chocolate oscuro, para la otra receta de mousse, repita los mismos ingredientes en la misma cantidad, sólo que mezclando la cobertura blanca.



2. Bata las yemas con un poco de leche, ponga a hervir el resto de la leche con la vainilla, a fuego bajo.
3. Cuando suelte el hervor, incorpórela las yemas y apague el fuego.
4. Agregue la cobertura de chocolate que vaya a emplear, una vez que esté fría la mezcla, incorpore la crema ya batida, por último, añada la grenetina previamente hidratada con ron y diluida a baño María y tibia, en forma envolvente.

Montaje del Pastel:

1. Engrase un molde para pastel con mantequilla, acomodando las crepas decorativamente hasta cubrir el molde. Ponga el mousse de chocolate blanco sobre las crepas.
2. Meta al refrigerador por 10 minutos, saque y coloque el mousse de chocolate oscuro.
3. Haga otra crepa del tamaño del molde, cúbralo. Refrigere por 2 horas, desmolde, barnice con brillo y decore al gusto.



Conitos de Crepas con Crema Pastelera de Vainilla

Ingredientes

Para los Conitos:

- 1 taza de leche
- 1 taza de harina para hot cakes, ligerita
- 2 pizcas de sal
- 60 g de mantequilla
- 2 huevos

Para la Crema de Vainilla:

- 250 ml de leche
- 2 huevos
- 1 sobre de atole sabor vainilla
- 125 g de azúcar
- 20 g de mantequilla

Manera de preparar

Los Conitos:

1. Licúe todos los ingredientes, deje reposar la mezcla por 10 minutos.
2. Caliente una sartén y úntele un poco de mantequilla.
3. Vierta un poco de la mezcla en la sartén, debe ladearla para que cubra bien el fondo hasta terminar de cocinar toda la mezcla.

La Crema de Vainilla:

1. Ponga en un recipiente todos los ingredientes, menos la mantequilla.
2. Debe ponerlos al fuego hasta formar la crema. Cuando esté firme, retire y agregue la mantequilla.

Pasos Finales:

1. Con las crepas, forre un cono de cronol y hornee a 180°C por 20 minutos.
2. Cuando esté firme, retire del horno y rellene con la crema de vainilla.
3. Decore con azúcar glass.

Tip:

Los conos para cronoles son de lámina.





aint Christophe

Ingredientes

Para el Pan:

250	g de harina para hot cakes, ligerita
250	g de azúcar
10	huevos
20	ml de vainilla
250	g de mermelada de fresa Color vegetal rojo

Crema Pastelera:

1/2	litro de leche
50	g de fécula de maíz
125	g de azúcar glass
2	huevos
5	ml de vainilla
50	g de mantequilla

Para el Relleno:

250	g de chantilly
50	g de nuez picada
25	g de cerezas picadas
3	duraznos picados
	Crema pastelera

Manera de preparar

El Pan:

1. Bata las claras a punto de turrón e integre poco a poco el azúcar para formar un merengue.
2. Añana la vainilla y las yemas una a una, suavemente.
3. Incorpore la harina en forma envolvente, vierta en dos charolas engrasadas y con papel estraza también engrasado. Hornee a 180°C por 20 minutos.

La Crema Pastelera:

1. Integre bien leche, la fécula de maíz, el azúcar, los huevos y la vainilla.
2. Hierva a fuego suave (bajo), y sin dejar de mover hasta que espese la mezcla.
3. Retire del fuego e integre la mantequilla. Deje enfriar y reserve.

Montaje del pastel:

1. Sobre papel de estraza, espolvoree azúcar y ponga los 2 panes. Cubra uno de los panes con la mermelada de fresa colada y coloreada con un poco de color vegetal rojo.
2. Enrolle la base de pan de arriba hacia abajo apretando lo más que se pueda.
3. Refrigere el rollo durante 20 minutos, saque del refrigerador, corte rebanadas del rollo de 1/2 cm de grosor.
4. Forre por dentro un tazón hondo con las rebanadas del rollo, vacíe el relleno.
5. A la otra capa del pan, córtelo un círculo del tamaño del diámetro del tazón, cubra la base, apriete lo más que se pueda, refrigere por 24 horas.
6. Saque del refrigerador y barnice con brillo.



Pastel de Chocolate

Tres Estrellas

(Rinde 10 porciones)



Ingredientes:

Para el pastel de chocolate:

- 3 tazas de harina de **HOT CAKES CHOCOLATE TRES ESTRELLAS**
- 2 y 1/4 de tazas de leche
- 3 huevos
- 3 cucharadas de mantequilla derretida

Para decorar:

- 250 g de fresas cortadas en tiras (relleno)
- 4 fresas en rebanadas
- 3 tazas de crema para batir
- 3/4 de taza de azúcar
- 1 molde redondo de 22 cm de diámetro y 6 cm de altura
- Mantequilla para engrasar el molde
- Harina para enharinar

Manera de preparar:

Preparación del pastel de chocolate:

1. Mezcle la harina de **HOT CAKES CHOCOLATE TRES ESTRELLAS** y los demás ingredientes con la batidora en velocidad baja durante 1 minuto.
2. Engrase y enharine el molde, vacíe toda la mezcla de chocolate. Hornee a 180°C por 25 minutos.
3. Desmolde con cuidado y deje enfriar.
4. Mientras tanto, bata la crema bien fría con el azúcar hasta que quede firme y manejable.
5. Corte el pan en 3 capas. Unte la primera capa con crema y esparza la mitad de las fresas del relleno, coloque la segunda capa de pan y unte de nuevo con crema y esparza las fresas del relleno restantes. Coloque la tercera capa y decore la superficie con una manga y duya rizada con crema, acomode las fresas y listo.





pastel Infantil El Payasito

Ingredientes

80	g de mantequilla fundida y fría
2	huevos
8	yemas
8	claras
150	g de azúcar
250	g de harina para hot cakes, tradicional
50	g de cocoa
1	cucharadita de polvo para hornear
50	g de avellana dorada en polvo

Para la Crema de Avellana:

50	g de avellana tostada y picada finamente
150	g de mantequilla
1/2	lata de leche condensada
	Brandy al gusto

Para el Jarabe:

500	ml de agua
125	g de azúcar
	Brandy al gusto

Para la Pasta de Mazapán de Almendra:

125	g de polvo de almendra
125	g de azúcar glass cernida
1/2	clara de huevo
	Esencia de almendra al gusto

Para el Fondant:

700	g de azúcar glass
125	g de glucosa
30	g de glicerina
50	g de manteca vegetal
30	g de grenetina
150	ml de agua
	Esencia de almendra al gusto

Para el Glacé

1	clara de huevo
250	g de azúcar glass
1/2	limón (el jugo)

Para el Pantalón:

500	g de cobertura oscura, fundida
-----	--------------------------------

Manera de preparar

El Pan:

1. Bata las yemas y los huevos con el azúcar hasta que tomen punto de cordón, integre la mantequilla en forma envolvente y las claras en forma de turrón, suavemente.
2. Integre cernidos los polvos en forma envolvente.
3. Vierta en 2 moldes hondos, engrasados y enharinados.
4. Hornee a 200°C por 25 ó 30 minutos.

La Crema de Avellana:

1. Bata la mantequilla hasta acremar.
2. Incorpore la leche condensada hasta que espese un poco.
3. Después integre el brandy.
4. Finalmente agregue la avellana en forma envolvente.

El Jarabe:

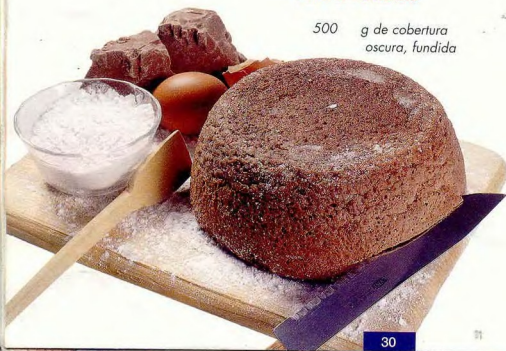
1. Hierva el agua con el azúcar, deje enfriar y póngale el brandy.

La Pasta de Mazapán de Almendra:

1. Mezcle el polvo de almendra, las claras y el azúcar, intégrelos hasta que tengan una consistencia de masita, perfume con la esencia de almendra.

La Pasta de Mazapán de Almendra:

1. Mezcle el polvo de almendra, las claras y el azúcar, intégrelos hasta que tengan una consistencia de masita, perfume con la esencia de almendra.



El Fondant:

1. Hidrate la grenetina con el agua, póngala a baño María.
2. Vierta todos los ingredientes, menos la esencia, sin dejar de mover hasta que esté transparente.
3. Haga una fuente con el azúcar; incorpore al centro el líquido anterior caliente.
4. Amase con las manos hasta obtener una consistencia suave y tersa.
5. Ponga la esencia e integre bien. Méntalo a una bolsa y ciérrela.

Glacé:

1. Bata un poco la clara hasta espumar un poco.
2. Integre el azúcar y el jugo de limón hasta incorporar todos los ingredientes.

El Pantalón:

1. Pique finamente la cobertura y vierta a un tazón, póngalo a baño María.

Montaje del Pastel:

1. Con la pasta de mazapán haga las partes del cuerpo: los zapatos, los brazos, las manos y la cabeza.
2. Utilice una base de madera para montar el pastel y coloque los zapatos del lado que prefiera. Sobre éstos, coloque el pantalón hecho con cobertura de chocolate.
3. Coloque una base del pan dentro del hueco que forma el pantalón y envínelo. Enseguida unte con crema de avellanas y sobre ésta coloque la otra base del pan. Vuelva a envinar y ponga una capa delgada de crema de avellanas para que pueda adherirse el fondant, el cual dará la base de la camisa.

4. Coloque la cabeza hecha con la pasta de mazapán (debe ser proporcional al cuerpo).
5. Coloque los brazos y las manos a los costados del cuerpo, péguelos con betún, también adhiérale los demás detalles.
6. Haga el sombrero con la misma pasta de fondant y decórole a su gusto.
7. Los rasgos faciales como las

cejas, los ojos, la nariz y la boca, así como los detalles de la figura, realícelos con el fondant.

8. Para darle forma al cabello, utilice betún, una manga y duya del No. 22.
9. Para darle el toque final, puede barnizar la figura con un pincel y un poco de licor blanco (el de su agrado) para que mejore la tonalidad de los colores.

